

































lun 02 mai	mar 03 mai	mer 04 mai	jeu 05 mai	ven 06 mai
Betteraves vinaigrette	Salade de riz (Riz, tomate, emmental)	Pâté de campagne	ASCENSION	ASCENSION
Boulettes de boeuf sauce barbecue	Paupiette de veau forestière	Rôti de dinde à la crème		
Semoule	Carottes persillées	Printanière de légumes		
Fourré fraise	Mi-chèvre 	Frippons		
Yaourt nature sucré	Fruit  	Mousse au chocolat		
lun 09 mai	mar 10 mai	mer 11 mai	jeu 12 mai	ven 13 mai
Taboulé 	Céleri rémoulade 	Radis beurre 	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette 
Cordon bleu	Aiguillettes de poulet au coca 	Quiche lorraine	Noix de joué de porc à l'ancienne	Haché au cabillaud sauce mexicaine
Haricots beurre	Chou-fleur persillé	Salade verte 	Pommes de terre vapeur	Gratin de courgettes
Camembert 	Madeleine	Cantadou	Emmental 	Chanteneige
Fruit  	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Fruit  	Roulé à la groseille Maison 
lun 16 mai	mar 17 mai	mer 18 mai	jeu 19 mai	ven 20 mai
PENTECOTE	Cervelas ravigote	Piémontaise 	Chou blanc vinaigrette	Tomate mimosa 
	Lasagnes bolognaise	Escalope de volaille au jus 	Rougail de saucisses	Dos de colin citron
	Salade verte 	Petits pois	Riz	Purée de brocolis
	Carré de Ligueil 	Vache picon	Tartare nature	St Nectaire 
	Compote Pomme Fraise	Fruit  	Fromage blanc nature sucré	Marbré au Nutella Maison 
lun 23 mai	mar 24 mai	mer 25 mai	jeu 26 mai	ven 27 mai
Carottes râpées 	Pâtes au surimi	Betteraves vinaigrette	Pâté de foie	Melon 
Omelette	Emincé de bœuf sauce provençale	Jambon blanc	Poulet rôti	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes de terre rissolées	Ratatouille	Purée	Boughour à la tomate	Haricots verts
Galette beurre	Chantailou	Camembert 	Carré frais	Tome des pyrénées 
Yaourt nature sucré	Liégeois vanille	Flan nappé caramel	Fruit  	Ile flottante 

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVELLES RECETTES

FROMAGES A LA COUPE



LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

